

PLESSIVA

ISIDORO POLENCIC

DOC Collio

Ribolla Gialla



TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche e tipiche del Collio.

Ribolla Gialla.

VARIETÀ DELLE UVE

DENOMINAZIONE

DOC Collio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Forma di allevamento è prevalentemente il guyot francese con densità d'impianto da 4500 a 7500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Raccolte e selezionate al massimo punto di maturazione, le uve vengono lasciate a contatto con il mosto poi pressate sofficemente, il mosto fiore così ottenuto viene decantato per circa 12 ore. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (16°-17C) che si protrae per circa 18-20giorni. La maturazione continua per alcuni mesi sui lieviti dove si effettuano lunghi batonnage allo scopo di aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento.

COLORE

Colore giallo canarino brillante con piacevoli riflessi verdognoli.

ALLA DEGUSTAZIONE

All'olfatto un vino molto elegante e floreale. Spiccano subito i sentori da fiori bianchi, rosa bianca e taglio, unendosi ad un finale fruttato da pesca bianca, mela golden e agrumi.

Al palato molto vivace, elegante di buona freschezza e acidità. Si presenta molto asciutto con note citrine e con un finale leggermente amarognolo, è un vino sempre equilibrato e sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 C

POTENZIALE INVECCHIAMENTO

Anni 8-10